

Die Blüte, die Farbe der Früchte, der Geruch nach **frisch geerntetem Obst**, Säure und Süsse: Äpfel sind ein sinnliches Erlebnis draussen auf der Streuobstwiese wie auf dem Teller. **Äpfel** begleiten den Menschen seit Jahrhunderten, sie sind ein Kulturgut – und lecker.



**Der schiefe Turm zu Apfel setzt sich von oben nach unten zusammen aus den Sorten: Gestreifter Kurfürst, Roter Eiserapfel und Horneburger Pfannkuchenapfel.**

Und von mehreren tausend bekannten Apfelsorten liegt nur ein Bruchteil in den Obst- und Gemüseabteilungen der Supermärkte.

**Individualismus in Sachen Obst**

Kein Wunder, denn viele der anderen Apfelsorten bringen Eigenschaften mit, die der Grosshandel nicht brauchen kann: ungleichmässigen Ertrag, Anfälligkeit für Krankheiten, mit normalem Gerät schwer zu bändigendes Kronenwachstum. Auf einem Baum mal grosse, mal kleine Äpfel, in der Sonne reifende Früchte anders gefärbt als die im Schatten hängenden, und das alles auch noch in schwer zu erreichenden Höhen von bis zu zehn Metern. Es gibt Äpfel, die im November säuerlich schmecken und schon wenige Wochen

später mehlig-süsslich. Äpfel, die schnell faulen, und solche, die nahezu ewig haltbar scheinen, sodass es sich in ihrem Namen niederschlägt: Eine sogenannte «Pomme durable un an» beschreibt 1760 Johann Hermann Knopp in seiner Pomologia mit Beschreibungen zu den «besten Sorten der Äpfel und Birnen aus Holland, Deutschland, Frankreich, Engeland und anderen Regionen». Der Apfel «ist reif im Oktober und dauert bis in den August. Siehet also grün aus, wenn er vom Baum kommt, wird aber im Liegen quittengelb und ist auch nicht eher zu geniessen.»

So ein Apfel schafft es nicht ins Supermarktregal, weil er den Anforderungen von stets gleich bleibender Qualität nicht genügt. Solche Äpfel fallen in der Zählung nicht ins Gewicht, die der Welt einen gigantischen Appetit auf Äpfel bescheinigt: 65,9 Millionen Tonnen wog laut Statistik der Welternährungsorganisation FAO die Apfelernte des Jahres 2007. Fast die Hälfte davon, 27,9 Millionen Tonnen, ist in China gewachsen. Europas Erntehelfer holten 14,9 Millionen Tonnen von den Bäumen.

**Edelreis und Massenprodukt**

Die heutigen grossfruchtigen Apfelsorten stammen alle von wenigen Wildformen ab, die zwischen Zentralasien und

**Fallobstfreunde: Auf der Streuobstwiese füllen sich Gänse selbstständig mit Äpfeln und haben sogar Lieblingsorten.**



Text Regina Bartel

Bilder Astis Krause und Maria Irl

«Der Hauptfeind des einträglichen Obstbaues ist das Anbauen von vielen Sorten», schreibt der Stuttgarter Obst- und Gartenbauschuldirektor Nicolas Gaucher im Jahr 1894 in seiner «Pomologie des praktischen Obstbaumzüchters». Eine einleuchtende Begründung hat er auch parat: «Je mehr Sorten vertreten sind, umso mehr Zeit nimmt die Ernte in Anspruch, umso mehr ist der Absatz erschwert, umso länger ist die Ernte dem Diebstahl ausgesetzt und umso geringer fallen die Preise und Reinerträge aus.»

Und es ist gekommen, wie er es sich für den Obstbau wünschte: Gut gepflegte, knorrige Hochstämme in bunt gemischten Streuobstwiesen finden sich nur noch vereinzelt. Längst prägen in den Obstbauregionen Plantagen aus niedrigen Obstgehölzen in geraden Reihen die Landschaft.

# Apfelvielfalt



**Gestreifter Kurfürst – auf dem Stamm des Altenländer Pfannkuchenapfels.**



## SONNE ZUM ABSCHLUSS

**Babyananas und Blätterteig gehen eine süsse Verbindung ein. Diese Tarte Tatin ist das Ergebnis, und die Sonne scheint noch einmal kräftig. Serviert wird sie mit etwas Vanilleeis und Crème double.**

REZEPT SEITE 75





**1 Alp Ramsen, 4 1/2 Jahre**  
Lorenz Kunz und Magdalena Schatzmann  
Diemtital/Chirel (CH)



**2 Hölzige Geiss, 12 Wochen**  
Willi Schmid  
Städtlichäsi, Lichtensteig (CH)



**3 Gappenhof, 3 Tage**  
Jürg Schenk  
Homberg/Thun (CH)



**4 Pêrsillé de Tignes**  
9 Monate  
Tarentaise, Savoie (F)

# Einzigartige Käse



**5 Jersey Blue, 7 Wochen**  
Willi Schmid  
Städtlichäsi, Lichtensteig (CH)

**Christoph Bruni** ist Affineur de Fromage. Er beweist mit seiner Arbeit, welch aussergewöhnliche **Delikatesse Käse** ist. Mit viel Geduld und Hingabe pflegt er jedes Stück bis zur vollendeten Reife. Bruni kennt die Wiesen, die Tiere und die Käser, die ihm die Rohware liefern. Käsesommelier **Daniel Leithner** verrät, wie Sie den Käse richtig schneiden, servieren und aufbewahren.

Texte: Christoph Bruni und Daniel Leithner | Bilder Ulrike Schmid und Sabine Mader





Üppig verteiltes rotes Eichenlaub liegt unter Vasen mit terracottafarbenen Rosenköpfen und Dekokugeln aus Glas in roter Mosaikoptik. Fertig ist der edle Waldboden.

Menü gewählt, Datum gefunden, Gäste eingeladen: Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, schon mal an die Deko zu denken, die weder zu aufwändig noch extra teuer sein soll. Sie wird der Einladung erst ihre volle Wirkung verleihen und für die angemessene Stimmung sorgen. Unsere Vorschläge kommen ganz ohne üppige Blumenbouquets aus.

Einzelne Blumen und Früchte in schlichter Einfachheit, getrocknet oder frisch sind immer erhältlich, auch im

Winter. Natürliche Farben und Ton-in-Ton-Arrangements entfalten die grösste Wirkung. Sie sind edel und elegant oder rustikal, ganz nach Zutaten. Bewusste Stilbrüche wie edles Leinen zu Zweigen, Ästen und Hölzern aus dem Wald sind in. Dazu braucht es dann nicht viel mehr als eine einzelne Amaryllis, eine klassische Rosenblüte der oft wunderschönen neuen Kreuzungen, Herbstastern, einen Zierkohl. Nicht teuer, aber ungeheuer wirkungsvoll.

Beim Blumenkauf auf die Qualität achten und nach dem Prinzip «Weniger ist oft mehr» verfahren. Eine grosse Rosenblüte hat mehr Ausdruckskraft als viele kleine Rosen. Schneiden Sie Rosen und Blumen mit festen Stielen immer längs an, damit sie genügend Wasser aufnehmen können und länger halten. Sind sie nicht mehr ganz frisch, können Sie die Blumen trocknen lassen. Die Gefässe müs-

sen ganz sauber ausgewaschen werden, zum Beispiel mit Essigwasser. Denn Bakterien und Schimmel könnten die nächsten Blüten schnell verderben.

Zu echten Blumen passen auch bestens die im Laufe des Jahres gesammelten Schätze: Steine, Muscheln, Sand. Sie füllen locker kleine und grosse Lücken. Sehr anpassungsfähig sind diese Materialien auch als gefärbte Variante aus dem Bastelladen. Aktuell sind Kontraste wie Schwarz und Weiss. Auch sie versprühen bei tiefen Temperaturen einen feinen Esprit.

#### **Auf Kerzenschein ist für gute Stimmung immer Verlass**

Kerzen sind unabdingbar. Es spielt keine Rolle, ob teure Bienenwachskerzen auf mächtigen Kerzenständern oder einfache Teelichter auf dem Tisch stehen, die damit erreichte Stimmung ist immer zau-

## schnee

Mit weissen Perlmutschalen, gebleichtem Dekosand, weissen Glasgefässen in diversen Höhen lässt sich jene Winterlandschaft zaubern, die einem zarten Gericht gut steht. Die weissen Astern passen hier besonders gut ins Bild, kleine Teelichter zaubern Wärme. Unabdingbar ist das schneeweisse Tisch-tuch aus reinem Leinen.





# Die Rezepte

## CASSIS-VANILLE-TRÜFFEL

500 g Puderzucker | 30 g Johannisbeersaft  
150 g dunkler Saft der Schwarzen Johannisbeere  
50 g Sahne | eine Prise Salz | 50 g Mark der Schwarzen Johannisbeere | 2 Schoten frische Bourbon-Vanille  
200 g gehackte weisse Schokolade | 150 g gehackte dunkle Schokolade | 40 g Butter | zirka 60 (1 Lage bzw. Blister) dunkle Pralinenhohlkugeln (Pralinenhohlkugeln bekommt man beim Konditor oder über das Internet)

**ZUBEREITUNG TAG 1:** Der marinierte Johannisbeersaft sollte im Voraus vorbereitet werden, da er gut trocknen muss. Dazu den Puderzucker mit 30 g Johannisbeersaft marinieren und kräftig durchkneten, damit sich der Zucker überall einfärbt. Der Zucker soll drei Tage ganz trocknen. Dann mit dem Nudelholz fein zertrümmern und mehrmals sieben.

**TAG 3:** Für die Pralinenfüllung die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und mit Johannisbeersaft, Sahne, Salz und Johannisbeermark zusammen aufkochen. Nach dem Kochen die Schoten herausnehmen, das Mark herauskratzen und unter die Masse rühren. Die weisse und 50 g dunkle Schokolade unterrühren – danach die weiche Butter. Die fertige Masse mit einem Spritzbeutel (nur ganz wenig unten aufschneiden!) in die Hohlkugeln einfüllen. Die Hohlkugeln einen Tag stehen lassen.

**TAG 4:** Restliche dunkle Schokolade erhitzen und mit einer Spritztüte die Löcher verschliessen. Pralinen kurz abkühlen lassen. Die Kugeln aus dem Blister nehmen, mit der restlichen warmen Schokolade umhüllen und direkt im Johannisbeersaft wälzen.

### VARIANTE FÜLLUNG 1:

#### GEWÜRZTE ROTWEINPUNSCH-TRÜFFEL

100 g Lemberger (kräftiger Rotwein) mit 100 g Sahne und einer Prise Salz aufkochen. Eine Prise Zimt, Nelke, Ingwer, Kardamom und einen Hauch Chili dazugeben, 50 g gehackte 60% dunkle Schokolade, 50 g gehackte weisse Schokolade, 120 g Milchkuvertüre unter die erhitzte Flüssigkeit rühren, 40 g weiche Butter unterarbeiten. 15 g Rum (40%) unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen und in Pralinenhohlkugeln abfüllen. Einen Tag ruhen lassen und dann mit Schokolade verschliessen. Mit Milchschokolade überziehen und in gehackten Mandeln wälzen.

### VARIANTE FÜLLUNG 2: WHISKY-TRÜFFEL

200 g Sahne mit 1 Prise Salz aufkochen, 100 g gehackte Milchschokolade und je 50 g gehackte weisse und dunkle Schokolade unterrühren. 30 g aufgelöste Butter hinzufügen und 60 g kräftigen Single-Malt-Whisky (am besten Fassstärke) unterrühren. In dunkle Hohlkugeln abfüllen, einen Tag ruhen lassen, verschliessen und mit dunkler Schokolade überziehen.



Johannisbeersaft, Johannisbeermark, Sahne, Salz und die aufgeschlitzten Vanilleschoten (oben) kurz zusammen aufkochen. Vanilleschoten anschliessend herausnehmen (unten), auskratzen und das Vanillemark wieder unterrühren. Die gehackte Schokolade unterheben und die weiche Butter einrühren.



Die fertige Masse mit einer Edelstahltüle in die bereitgestellten Pralinenhohlkugeln füllen (links) und einen Tag ruhen lassen. Die Pralinen mit dunkler Schokolade verschliessen (rechts), mit restlicher temperierter Schokolade umhüllen und im Cassis-Zucker wenden (unten).

